FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-LEVULIACRISTAL.FR
Révision : 1 du 13/02/2012

LEVULIA CRISTAL

Levure spécifique de la vinification des vins effervescents

Intérêts Œnologiques

- Fermentation alcoolique :
  - Fermentation sécurisée avec consommation de tous les sucres
  - Faible production d'acidité volatile
  - Faible production d'écume
- Prise de mousse :
  - Bonne reprise de fermentation
  - Bonne résistance à l'alcool
  - Apte à la multiplication par pied de cuve

Composition et Caractéristiques techniques

- **Souche :** *Saccharomyces bayanus* origine Champagne
- **Population viable** > 1 x 10^{10} levures/g
- **Tolérance à l'alcool :** 14,8% Vol.
- **Humidité :** < 5%
- **Conservateur :** Contient du Monostéarate de Sorbitane (E491)**.**
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

LEVULIA CRISTAL est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- Fermentation Alcoolique : 10 à 20 g/hl.
- Prise de mousse : 5 à 10 g/hl (selon le protocole de multiplication).

Mode d'emploi

- Fermentation alcoolique :
  - Réhydrater 500 g de levures dans 5 litres d'eau à 38°C.
  - Maintenir pendant 30 minutes et doubler avec du moût ou d'un mélange eau (4.5L) et sucre (1 kg).
  - Attendre à nouveau 30 minutes et incorporer à la cuve.
- Prise de mousse : Suivre le protocole du laboratoire.

Précautions d'emploi

- Eviter les chocs thermiques supérieurs à 10°C lors de l'inoculation.

Conditionnement et conservation

- Paquet de 500 g ou carton de (20 x 500 g) = 10 Kg.
- Conserver parfaitement refermé au réfrigérateur après ouverture.
- Conserver dans un endroit sec et exempt d'odeur, à température inférieure à 20°C.
- Conservation en sachet scellé d'origine : Mortalité < 10% par an à 10°C.

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • 68240 Sigolsheim
Tél. : 03 89 47 32 33 • Fax : 03 89 47 33 34
sigolsheim@oenoliaconseil.fr • www.oenoliaconseil.fr